

ACC. NR M. 9725 : 1-11.

Landskap: *Skåne* Upptecknat av: *Ellida Ohlsson*
Härad: *Vemmenhög* Adress: *nr. 5, Lönslorp*
Socken: Berättat av: *egna räkter*
Uppteckningsår: *1945* Född år *1889* i *Skurup*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Kryddat brännvin.

2.1-11.

L.u.f. 50.

Knyddat brännvin.

Tillredande och användande av knyddat brännvin var för mycket vanligt här i orten, ja man kunde nog inte tänka sig ett kalas där det "malörtsbeska" (malörtsbeska) eller "komjans brännvin" (komjan = kummin) saknades & även i det dagliga livet spelade malörtsbesken en stor roll dels att pigga upp med när man kände sig trötta & olustig t. o. efter längre vistelse ute i världen eller när magen krånglade.

Här frammanför kom på besök mottogs åtminstone männen med en besk, & vid större säll som mindre gillan & kalas mottogs de vanliga gästerna med en malörtsbeska. Ösakat, men ej omöjligt, är om även "resaren" avskedsrupen utgjordes av en besk.

Man kunde lägga kumminspö i brännvin i låta det stå att dricka & fick på så sätt komjans brännvin som också var mycket uttyckt fast ej på samma

så som malto brännvinet. Jag tror, men vet ej med
säkerhet, att kumminbrännvinet användes mer
som brödsbrännvin. Kummin odlades i något
hörn av "kvarn". För övrigt åkte man de kummin
planter som genom jätorsädd spidde sig bland
gräs i ogräs på någon sådan odlad fläck, lat
något för sitta kvar för jätorsädd, men sig vara
på det mesta mogna fröet som också allmänt
brukades som krydda i brödet (av de gröna bladen
bestredes "konjanskål"). I senare tid har man be-
rett kumminbrännvin enkelt genom tillsats av kum-
min droppar som köptes på apotek.

Genom tillsats av kolikvintäpplen som köptes på
apotek beredde man kolikvint-beskt som jag dock
inte hört att man annåt annat än som botemedel
mot magont, kanske vanlig husmedicin dock
ej jämförbart med det malto besket i nog nyare
senare enkelt sedan malto blev mera sällsynt

ACC. NR. M. 9725:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

den är nämligen nästan helt borta från Trögai-
darnas flora numera.

Först, intill senaste rekultiverat o något däröver,
fanns inte en "busmans-" eller "gärra kare" utan en
malört buske, man t.o.m. beundrade varandra
buskar o gar akt på vem som var den största
o delade med sig när någon gick ut. Skolorna
o malört busken var oskiljaktlig på Trakten
när det är värt att lägga på minnet.

Man skar av grenarna när blommorna nått ett
visst stadium, det var nog med tidpunkten, knop-
parna som man kallade blommorna skulle vara ga-
rskt utvecklade, man ej så långt komma att de vid
eftermiddagen släpper o följ av. Grenarna branta-
des i mindre branta o kängades lustigt att torke
så de inte misglades o fick bismak. O dessa br-
nade grenar tog man så undan de bästa knopp-
rikaste fina kvistar till beedning av malört-
brämmer.

Yörigt användes matriten att lägga in bland blädder i annat ylle: kristorna fri att skeddade mer mat, fick bytas då i då annars gick det mat också i matriten, något som jag själv sett.

Enklart breddes matritsbrännvin på så sätt att man stäck med en eller ett par mindre kristor av tråkad matrilt med riktigt med knopp (fick i vara unken eller riktig) i en flaska i fylld brännvin på i lit det till att dra. Så kallade man så då länge det fanns någon vätska direkt i glaset. Blev det fri besikt mot slutet fylldes mera på i när ingen smak fanns kvar i kristen. Stäck man mer en ny flaskor användes endast till detsamma i kunde vara densamma så ut i in, sköljdes eller skvalpades ut någon gång, fick man gruns i rum spottade man ut det eller väljda mer.

Chera omständligt men usg också med finare re-

5.
sultet var det berednings sätt som jag minns från
min barndom (då dock ännu, & nog vanligt, det enk-
lare sättet brukades) när kalas var fristående.
Då sattes brännvin på ^{en} djup tallrik i bakelugnen
för att bli ljumt. En färdsticka sattes mycket
försiktigt till från sidan så inte färdstämman kom
i beröring med vätskan, det var på soavelsticker-
nas tid & de gavs bismak. När det brunnit en stund
stodsten det & kallades över repade malöts knoppa
eller dessa lades i ett dia, berende blev mycket
man skulle ha, om man betöode upprepa proceduren
När det kallnat & dragit så länge att smaken dra-
gits ur malöten vilades vätskan genom en lapp
& spöddes ut med brännvin till önskad styrke-
grad. På det sättet fick man en fin, klar dragt
brun ensartad dryck på sin "berka-flaska", oftast
en närm på andra flaskan användande från & emellan
använd just för detta. Berkan av detta slag saknade

gruns, man slapp att spotta eller på grunnså: väng.
Stumpen, ej heller betörde man ena fängen under
vad det var o den andra kamma den enda mer. Tjuna
På den tiden då man hade att färdas långa vä-
gar åkande i öppen vagn eller gående ansågs det
i högsta grad uppiggande med en maltrik besk
o det var allmän sed att bjuda en sådan med en
sockerbit oran på. I äldre tid kunde en bit kaka-
socker eller toppsocker läggas fram o var o en bit
gragde eller bit duns o lade det ifrån sig igen.
Samma sockerbit blev rund i svart med tiden, bjöds
även till vanligt brännvin. Bruket av denna gemen-
samma sockergragning förekom i vilket ~~enligt~~ hem
som helst, men sist fortlevde det nog i dålig kam-
marne där man sakade sockertång o socker klam-
pen kom till sist att kalla "dåligahussocker".
Vid magplågor var som nämnt maltrik brännvinet
ett universalmedel som troddes bota alla slags mag-

plågar man kunde också gå till grannen med sin
mag krämpor för att få hjälp, men kom det för till
få kunde det kännas att man till sist fick en
maltrögen med sig hem. Var plågrna latsade
var det nästan en snöplig hemfärd då det betyd-
de att nu kunde man bota sig hemma.

Man kan nog säga att med 1800-tallets utgång
kände det hemma blandade maltrö brännvins tjä-
nat ut sin roll som kalasdryck i snart därefter
också i enskilt bruk, endast en i annan blanda-
de äldre satte till ett "maltröberka" ännu någ-
ra år, de som var i medelåldern vid sekelskiftet
underkågs vis dock livet ut, men något av den
omständigare beredningen har jag inte sett se-
den min barndom omkr. sekelskiftet.

Man får komma ihåg att det en gång spelat en
ganska stor roll åtminstone i denna bygd, ja
det har varit något självfall att besken skulle till.

Under senare delen av 1800-Talet kom det ut ett litet
häfte, en översättning från engelskan av engelskt den
amerikanskt ursprung om "Brännvin och Sält". Det
var visat en präst & ej en läkare som var utgivare.
Det var många som greps av den brännvin ösalth-
gedemi som spreds genom detta lilla häfte & det
ville rykas som om det var påkostat genom de s. k. läsa-
nas anseendet av tron på medlet som det vann
spridning i tillfärd. Jag var endast ett barn då så
mina iakttagelser kunna ej vara helt tillförlitliga
i detta fall, men det föreföll så. Nog ar, de största brän-
vinshatarna köpte hem sin liter, delade upp den
på två flaskor, lade det det salt som skulle till
i varje sig att skaka flaskorna tills saltet smält
vilket tog en rundlig tid. Så var den frivilliga
dyschen frivillig till ett medel mot allt ont
både ut- & invärtes t. o. m. kräfta kunde botas in-
lost man höll: med behandlingen tillräckligt lång

2

Entusiasterna trodde fullt i fast på vad som stod i
brevet & blev någon granne till Brämmerin & salt-
sypharen spik. Vad slags sjukdom som hälet så
var kan den med sin flaskan för att bota i Tala för
saker. Men jättades säkerligen & inte heller viljan
att övertala andra, somliga trodde inte denna,
andra lät dem hållas för vänskapens & den stora vil-
jans skull, andra hänsade dem, men de var ständ-
aktiga & kunde godt blanda in sin lydnhet i det.
Av dessa Brämmerin & salt-Tingarna är en som för
långt sedan borta i med dem. Men på medlet
som kom & gick med samma generation & var
för i åren som en akut företeelse sträckande
sig över undan ett par tiotal år så det kan
både att fidas, leva & dö bort.
Bekant att sätta till Brämmerin med Johannes öst
på samma sätt som det i äldre sätter med kal-
völ & att användas som medel mot sjukdomar.

Luftigarna känner jag, men i det fall jag känner ka-
de man ju då drögen från mellesta Sverige. Fast värt
väre här hade man ej här någon kämedom om
dess egenskaper eller visste ens vilken värt det
var man ju. Därför får man nog anta att denna
medicinska brännvinsblandning varit okänd här.
Bland husmedicinen från 1800-talet får man ej
heller glömma kamferbrännvinet = "kamfer-
brännvin" som inte fick saknas i något hem.
Man köpte ett stycke kamfer som ströps på
en flaska i brännvin fylldes ö kamfern fick lösas
upp. Att detta användes till smörgar vid alla möj-
liga åkommor ö även tog man in några droppar
vid feberkylning. Vid halsont kändades en
kanda värt uli skulle vara naturligt. Denna
lades på bakelugnen att bli riktigt gammalt.
Så stänktes riktigt med kamferbrännvin på ö
den sveptes på varm som möjligt om halsen på

den sjuke när han gick till sängs ö ett kläde visa-
des om, kettade gjorde det ö ljätyle också ibland
det minns jag sjöts från min bannomstid då
jag måste gå genom proceduren ibland.

och för kylning brukades också glöad (glödgad)
brännvin med honung. Denna dryck bereddades på
så sätt att man ljummade brännvin (den bränd)
i satte eld därpå ö lät det brinna en stund.

Samtidigt tog man honung i ett skrivpapper,
och som veks ihop den i en ribbensked ö häll
den över en ljuslaga så att honungen blev att
boka. Honungen ö spätta blandades ö förtändes
så het som möjligt (varu terpentin ö ingefära
kunde ibland tas i). Detta kunde man få i sig
medan man hade kamferouslaget om halsen ö
Tusar loppade i kamfabrännvin i örnen om
hjälparen var rikligt nitisk medan brännvin
ö satte entusiasmen samtidigt taledes för sitt botemedel.